

<u>Entrantes/ Entrées</u>	ración	½ ración
Huitres Poget Speciale Normandie N2 <i>Poget Special Normandy Oysters N2</i>	6.50 €/ud	
Pâté de campagne <i>Pâté de campaña</i>	24.00 €	14,00€
Foie gras de canard mi-cuit maison <i>Foie gras</i> (1/2 Copa de Palo cortado VORS 30 años Tradición 14 €)	33.00 €	19.00 €
Terrine de saumon mariné gravlax sauce raifort <i>Terrina de salmón gravlax con salsa raifort</i>	26.00 €	16.00 €
Soupe à l'oignon <i>Sopa de cebolla clásica</i>	19.50 €	
Escargots au beurre persillé <i>Caracoles con mantequilla de hierbas</i>	21,00 €	12.50 €
Soufflé au fromage <i>Souflé de queso</i>	18,00 €	
Poireaux rôtis sauce hollandaise au foie gras <i>Puerros asados, salsa holandesa de foie gras</i>	22,50 €	16.50€
Tarte flambée au magret de canard fumé <i>Flammekueche con magret de pato ahumado</i>	21.00	13,00€
Oeufs pochés, cêpes, joue de porc de bigorre <i>Huevos pochados, boletus y papada de cerdo de Bigorre</i>	26.00 €	

Pan, mantequilla y aperitivo (pain et beurre) 4.50 €

Nos viandes et volailles / Nuestras carnes y aves

Steak tartare <i>Steak tartar de solomillo de vaca</i>	31.00 €
Filet de Boeuf au beurre Café de París <i>Solomillo de vaca con mantequilla Café de París</i>	40.00 €
Magret de canard au miel et épices <i>Magret de pato Laber Rouge, miel y especias</i>	29.50 €
Onglet de boeuf a léchalotte <i>Onglet de buey con chalota</i>	32,00€
Pithivier de pigeon du Mont Royal au foie gras <i>Pithivier de Pichón de Mont Royal y foie gras</i>	46.00€
Confit de canard fait maison, sauce Bigarade <i>Confit de pato hecho en casa, salsa Bigarade</i>	28.00 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes <i>Carré de cordero en croute de hierbas</i>	38,00 €

Nos poissons et crustacés / Nuestros pescados y mariscos

Sole meunière Lenguado a la meunière	48,00€
Loup de mer flambé minute sauce vierge <i>Lubina flambeada con salsa virgen</i>	32.00 €
Coquilles Saint Jacques aux morilles <i>Vieiras con salsa de colmenillas</i>	38.00 €
Ravioles de tourteau en bouillabaisse <i>Ravioli de txangurro en bouillabesa</i>	38.00 €

Garnitures / Guarniciones

Purée de pomme / <i>Pure de patata</i>	5,50 €
Pomme frites / <i>Patatas fritas</i>	5,50 €
Champignons de saison/ <i>Setas de temporada</i>	8,50 €
Salade verte / <i>Ensalada verde de lechuga viva</i>	7,50 €
Ratatouille / <i>Ratatouille al carbón</i>	12,00 €

Pour continuer / Para continuar

	ración	½ ración
Fromage <i>Ración de quesos</i>	18,00€	9,00€

Desserts / Postres

Mousse au chocolat et praliné <i>Mousse de chocolate praliné de avellanas</i>	10,00€
Crème brûlée <i>Crème Brûlée</i>	12,00€
Tarte au pommes, praliné d'amande <i>Tarta de manzana, praliné casero de almendra</i>	12,00€
Crepes Suzettes <i>Crepes Suzettes</i>	15,00€
Profiteroles au chocolat <i>Profiterole de chocolate</i>	12,00€
Eclair au café <i>Eclair de café</i>	10,00€
Soufflé au Grand Marnier <i>Souffle Grand Marnier</i>	13,00€